



LUNCH MENU

Ορεκτικά & Σαλάτες / Appetizers & Salads

Τοπικά ψωμιά & Συνοδευτικά / Bread & dip

3,5€ ανά άτομο / per person

Σούπα ημέρας / Soup of the day

15€

Τάρτα με καραμελωμένο πράσσο / Κρεμμύδι & κατσικίσιο τυρί

Tart with caramelized leek / Onion & goat cheese

14€

Καρπάτσιο μοσχάρι / Μοσχάρισιο φιλέτο / Τρούφα / Κρασοτύρι / Αγκινάρα / Παξιμάδι χαρουπιού / Ελαιόλαδο
αρωματισμένο με σκόρδο / Λάδι τρούφας

Beef Carpaccio / Truffle / Winecheese / Artichoke / Carob nut / Olive oil flavored with garlic / Truffle oil

27€

Κροκέτες κίτρινης κολοκύθας / Ντόπια φέτα / Γραβιέρα και σάλτσα ταχίни / Κύμινο / Λέμονι

Yellow pumpkin croquettes / Local feta / Gruyere & tahini sauce / Cumin / Lemon

15€

Πατέ από συκωτάκια κοτόπουλο & Foie gras / Metaxa / Ξερά φρούτα / Φρυγανισμένο ψωμί

Chicken liver pate & Foie gras / Metaxa / Dried fruits / Toasted bread

21€

Χωριάτικη Μάννα / Φέτα Τραχειάς / Κολοκύθα / Γλυκοπατάτα / Κρεμμύδι / Φιλέτο πορτοκαλιού / Ελιές Καλαμών

Village Greek salad / Feta cheese / Pumpkin / Sweet potato / Onion / Orange fillet / Kalamata olives

20€

Σαλάτα λάχανο / Παλαιωμένο ξύδι / Λάδι σκόρδου / Καβουρδισμένοι ξηροί καρποί

Cabbage salad / Aged vinegar / Garlic oil / Roasted nuts

20€

Σολομός μαρινέ με χυμό παντζάρι / Πίκλες / Πικάντικη σάλτσα με χρένο

Marinated salmon with beetroot juice / Pickles / Spicy sauce with horseradish

22€

Κυρίως πιάτα & σνακ / Main Courses & snacks

Μπολονέζ Προβατίνας / Ζυμαρικά κοχύλια / Κιμάς προβατίνας / Μυζήθρα ξερή Βυτίνας

Mutton Bolognese / Shell pasta / Mutton minced meat / Vitina's Mizithra cheese

20€

Burger προβατίνας / Χειροποίητη κέτσαπ πιπεριάς / Καπνιστό τυρί Μετσόβου / Χειροποίητη πίκλα αγγούρι

Πατάτες τηγανιτές / Χειροποίητη μαγιονέζα με φρέσκια τρούφα Μαινάλου

The Mutton Burger / Handmade pepper ketchup / Metsovo's smoked cheese / Homemade cucumber pickles

Crusty fried potatoes / Handmade mayonnaise with Menalon fresh truffle

25€



LUNCH MENU

Κυρίως πιάτα & Σνακ / Main Courses & Snacks

Σουβλάκι κοτόπουλο / Μαριναρισμένο με BBQ μελιού και καπνιστό αλάτι
Πλιγούρι με μυρωδικά & κουκουνάρι / Λαδολέμονο
Chicken skewer / Marinated with Honey BBQ sauce and smoked salt
Groat with Greek herbs & pine nuts / Lemon-oil sauce
23[€]

Άγρια μανιτάρια της περιοχής μαγειρεμένα φρικασέ /
Τζίντζερ / Μυρωδικά / Αυγολέμονο
Fricassee wild mushrooms from the region / Ginger / Herbs /
Egg-lemon sauce
32[€]

Λαχανοντολμάδες με αργό μαγειρεμένο short-rib / Γιαούρτι / Μυρωδικά / Ξύσμα λεμόνι / Καβουρδισμένο κουκουνάρι
Cabbage roll with slow-cooked short-rib / Yogurt / Herbs /
Lemon zest / Roasted pinenut
29[€]

Τραχανάς μαγειρεμένος σαν ριζότο / Φρέσκα πορτσίνι sauté / Βούτυρο μανιταριών
'Trahanas' cooked like risotto / Fresh porcini sauté / Mushroom butter
29[€]

Μοσχαρόσουπα / Μοσχαρίσιος ζωμός αρωματισμένος με ξύδι /
Αυγό / Μοσχαρίσιο φιλέτο / Σέσκουλα / Ραπανάκι / Πατάτα /
Καρότο / Φύλλο σέλινο / Φρέσκο κρεμμύδι / Κοκκαριά
καμμένα / Φιδές / Σκορδοστούμπι
Beef Soup / Beef broth flavored with vinegar / Egg / Beef fillet /
Coot / Radish / Potato / Carrot / Celery / Fresh onion / Cockles
burnt / Noodle / Garlic Stew
24[€]

Μοσχαρίσιο φιλέτο (220gr.) με σάλτσα πιπεριού / Σπαράγγια μαγειρεμένα στον ατμό
Beef fillet (220gr) with pepper sauce / steamed asparagus
48[€]

Κοκκινιστό αγριογούρουνο / Ζυμαρικά Paccheri /
Καραμελωμένα κρεμμύδια / Κρέμα από μαλακό κατσικίσιο τυρί
Braised Wild Boar / Paccheri pasta / Caramelized onions /
Cream goat cheese
52[€]



Επιδόρπια / Desserts

Πορτοκαλόπιτα / Παγωτό μανταρίνι / Κρέμα περγαμόντο / Crumble με ντόπια αμύγδαλα
Homemade Orange cake / Clementine Sorbet / Bergamot Cream / Almond crumble
15[€]

Μισοψημένη καρυδόπιτα στον ξυλόφουρνο / Crumble με ντόπια αμύγδαλα / Παγωτό βανίλια
Half Baked walnut pie / Almond crumble / Vanilla ice cream
17[€]

Mousse Ελληνικού καφέ με σοκολάτα γάλακτος / Γλυκό τριαντάφυλλο
Crumble από ντόπια φουντούκια / Φρούτα του δάσους / Παγωτό σοκολάτα
Greek coffee mousse with milk chocolate / Greek spoon sweet rose / Hazelnut crumble
Wild berries / Chocolate ice cream
15[€]

*Μπουγάτσα / Χειροποίητη καραμέλα / Καννέλα & άχνη ζάχαρη
*Greek phyllo custard pie “Bougatsa”/ Handmade Caramel / Sugar & Cinnamon powder
16[€]

Ποικιλία παγωτών & Σορμπέ
Ice Cream & Sorbet varieties
4[€] ανά μπάλα / per scoop



DINNER MENU

Ορεκτικά / Appetizers

Χειροποίητο ψωμί & Συνοδευτικά / Handmade bread & dip
3,5€ ανά άτομο / per person

Σούπα ημέρας / Soup of the day
15€

Σολομός μαρινέ με χυμό παντζάρι / Πίκλες / Πικάντικη σάλτσα με χρένο
Marinated salmon with beetroot juice / Pickles / Spicy sauce with horseradish
22€

Τυρόπιτα με τρούφα / Βαρελίσιο τρίμμα κατσικίσιου τυριού / Φρέσκια τρούφα Μαινάλου / Τραγανό φύλλο /
Ντόπιο μέλι ζύμωσης
Cheese pie with Local truffle / Fermented goat cheese / Fresh Mainalon Truffle / Crispy Dough / Local fermented Honey
25€

Το δικό μας λουκάνικο / Ντόπιο χοιρινό κρέας γεμιστό με τραχανά / Σάλτσα ντομάτας / Άχυρο πράσου
Our Sausage / Homemade Sausage from Local Pork meat stuffed with Frumenty / Tomato sauce / Fried Leak
21€

Μοσχαρίσια Κεφτεδάκια στην σχάρα / Κρέμα από καπνιστό γιαούρτι / Ντομάτα φρέσκια με μυρωδικά
Grilled beef meatballs / Smoked yogurt sauce / Fresh tomato sauce with herbs
18€

Τάρτα με καραμελωμένο πράσσο / Κρεμμύδι & κατσικίσιο τυρί
Tart with caramelized leek / onion & goat cheese
14€

Πατέ από συκωτάκια κοτόπουλο & Foie gras / Metaxa / Ξερά φρούτα / Φρυγανισμένο ψωμί
Chicken liver pate & Foie gras / Metaxa / Dried fruits / Toasted bread
21€

Κροκέτες κίτρινης κολοκύθας / Ντόπια φέτα / Γραβιέρα και σάλτσα ταχίνι / Κύμινο / Λέμονι
Yellow pumpkin croquettes / Local feta / Gruyere & tahini sauce / Cumin / Lemon
15€

Καρπάτσιο μοσχάρι / Μοσχαρίσιο φιλέτο / Τρούφα / Κρασοτύρι Αρκαδίας / Αγκινάρα / Παξιμάδι χαρουπιού / Ελαιόλαδο αρωματισμένο
με σκόρδο / Λάδι τρούφας
Beef Carpaccio / Truffle / Arcadian winecheese / Artichoke / Carob nut / Olive oil flavored with garlic / Truffle oil
27€

Σαλάτες / Salads

Σαλάτα λάχανο / Παλαιωμένο ξύδι / Λάδι σκόρδου / Καβουρδισμένοι ξηροί καρποί
Cabbage Salad / Aged vinegar / Garlic oil / Roasted nuts
20€

Χωριάτικη Μάννα / Φέτα Τραχειάς / Κολοκύθα / Γλυκοπατάτα / Κρεμμύδι / Φιλέτο πορτοκαλιού / Ελιές Καλαμών
Village Greek salad / Feta cheese / Pumpkin / Sweet potato / Onion / Orange fillet / Kalamata olives
20€

Μποστάνι / Όσπρια & Χόρτα εποχής / Βινεγκρέτ με μουστάρδα & ξύδι / Μυρωδικά
Garden greens salad / Seasonal Vegetables & Legumes / Mustard & Vinegar dressing / Herbs
19€

Παντζάρια Ψητά / Ντόπιο πρόβειο γιαούρτι / Πατζαρόφυλλα / Πέστο ξηρών καρπών / Βινεγκρέτ
Roasted beetroots / Local sheep yogurt / Beetroot Leaves / Pine nut & walnut pesto / Vinaigrette
19€



Ζυμαρικά & Ρύζι / Pasta & Rice

Ψητά χτένια με βούτυρο φασκόμηλου / Ριζότο σπανακόρυζο / Ανθόγαλα / Ξύσμα & χυμός λεμόνι
Grilled scallops with sage butter / Spinach risotto / Flower milk / Zest & lemon juice
35€

Γιουβέτσι με Άγρια Μανιτάρια Μαινάλου / Αφρός παλαιωμένης γραβιέρας / Σκορδόλαδο / Λάδι Τρούφας
Orzo with wild Mainalon mushrooms Vitina's aged gruyere cream / Garlic oil / Truffle oil
25€

Τραχανάς μαγειρεμένος σαν ριζότο / Φρέσκα πορτσίνι sauté /
Βούτυρο μανιταριών
'Trahanas' cooked like risotto / Fresh porcini sauté / Mushroom butter
29€

Κυρίως πιάτα / Main Courses

Άγρια μανιτάρια της περιοχής μαγειρεμένα φρικασέ / Τζίντζερ /
Μυρωδικά / Αυγολέμονο
Fricassee wild mushrooms from the region / Ginger / Herbs / Egg-
lemon sauce
32€

Λαχανοντολμάδες με αργό μαγειρεμένο short-rib / Γιαούρτι Φρέσκα μυρωδικά / Ξύσμα λεμόνι / Καβουρδισμένο κουκουνάρι
Cabbage roll with slow-cooked short-rib / Yogurt / Fresh herbs /
Lemon zest / Roasted pinenut
29€

Τραγανή χοιρινή παντσέτα / Πουρές γλυκοπατάτας με lime / Σάλτσα με μέλι Μαινάλου / Μαύρη τρούφα
Crispy Pork pancetta / Sweet potato puree with lime / Sauce with honey from 'Mainalos' / Black truffle
28€

Μισό κοτόπουλο στον ξυλόφουρνο / Ζουμερά ψημένο με μυρωδικά & εσπεριδοειδή
Σάλτσα με Λαδολέμονο & μέλι Ελάτης / Ψητά λεμόνια / Κονφί εσπεριδοειδή / Χόρτα εποχής
Half grilled chicken in our Charcoal / OvenGrilled with herbs & citrus / Elati's honey & lemon oil sauce / Charred Lemon / Confit citrus
/ Wild greens
29€

Μοσχαρίσιο φιλέτο (220γρ.) με σάλτσα πιπεριού / Σπαράγγια μαγειρεμένα στον ατμό
Beef fillet (220gr) with pepper sauce / steamed asparagus
48€

Κοκκινιστό αγριογούρουνο / Ζυμαρικά Paccheri / Καραμελωμένα κρεμμύδια / Κρέμα απο μαλακό κατσικίσιο τυρί
Braised Wild Boar / Paccheri pasta / Caramelized onions / Cream goat cheese
52€

Αργό μαγειρεμένο Short-rib / Κρέμα γραβιέρας / Ζυμαρικά σκιουφιχτά με σάλτσα ψητού και μαύρη τρούφα
Slow cooked Short-rib / Gruyere cream / Pasta 'skioufichta' with roast sauce and black truffle
65€

Αρνίσιο Χεράκι (1.100γρ.) στον ξυλόφουρνο / Άγρια ρίγανη / Λεμονάτη σάλτσα από τα ζουμιά του / Καπνιστό αλάτι
Slow cooked Lamb shoulder (1.100gr.) in our charcoal oven / Fresh wild oregano / Lamb-lemon sauce / Smoked salt
70€

Συνοδευτικά / Side dishes

Τηγανιτές πατάτες / Φρέσκια τρούφα Μαινάλου / τριμμένη μυζήθρα | Fried potatoes / Mizithra cheese / Fresh truffle
10€

Χόρτα εποχής Βραστά με Λαδολέμονο & Θυμαρί | Wild Greens Thyme & Lemon-oil sauce
12€

Πιπεριές ψητές με Λάδι σκόρδου & ξύδι | Roasted sweet red peppers with Garlic oil & Vinegar
13€